ZANUSSI

Einbau-Herd

ZHM 738

Bedienungs- und Einbauanweisungen

Warnungen und wichtige Hinweise - Einbaubacköfen

Heben Sie auf jeden Fall die mit diesem Gerät gelieferte Gebrauchsanweisung auf. Sollte nämlich das Gerät an Dritte abgegeben oder verkauft werden, oder falls Sie das Gerät bei einem Umzug in der alten Wohung lassen sollten, ist es von größter Wichtigkeit, daß der/die neue Nutzer(in) über diese Gebrauchsanweisung und die Hinweise verfügen kann.
Diese Hinweise dienen der Sicherheit des Nutzers und seiner Mitbewohner. Lesen Sie sie also aufmerksam, bevor Sie das Gerät anschließen und/oder in Gebrauch nehmen.

Installation

- Die Installation muss von fachkundigem Personal vorgenommen werden, unter Beachtung der bestehenden Vorschriften. Die einzelnen Installationsarbeiten sind unter den Hinweisen für den Installateur beschrieben.
- Lassen Sie die Installation und den Anschluß von einem Fachmann, gemäß den ihm dank seiner Fachkenntnis bekannten Richtlinien ausführen.
- Auch gegebenenfalls auf Grund der Installation erforderliche Modifikationen an der Stromversorgung haben durch einen Fachmann zu erfolgen.

Betrieb

- Dieser Backofen ist zur Zubereitung von Speisen gedacht; gebrauchen Sie ihn niemals zu Anderem.
- **Beim Öffnen der Ofentür, während oder am Ende des Garens auf den Heißluftstrom achten, der aus dem Ofen austritt.**
- Beim Herdbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze der Heizkörper sind Rost und sonstige Teile sehr heiß.
- Falls Sie - aus welchen Gründen auch immer - Alu-Folie zur Zubereitung von Speisen im Backofen verwenden sollten, lassen Sie diese nie in direkten Kontakt mit dem Boden des Ofens kommen.
- Gehen Sie bei der Reinigung des Ofens vorsichtig vor: sprühen Sie nie auf den Fettfilter (falls vorhanden), die Heizstäbe und den Thermostatfühler.
- Es ist gefährlich Veränderungen jeglicher Art an diesem Gerät oder an seinen Eigenschaften vorzunehmen.
- Während des Back-, Brat- und Grillvorgangs werden das Backofenfenster und die übrigen Geräteteile heiss, deshalb sollten Kinder vom Gerät ferngehalten werden. Bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Backofennähe, ist darauf zu achten, dass Anschlussleitungen nicht mit heissen Kochstellen in Berührung kommen oder in der heissen Backofentür eingeklemmt werden.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe um feuerfeste, heiße Schüsseln oder Töpfe aus dem Backofen zu nehmen.
- Eine regelmäßige Reinigung verhindert die Verschlechterung des Oberflächenmaterials.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger reinigen.
- Schalten Sie vor der Reinigung des Backofens entweder den Strom ab oder ziehen Sie den Netzstecker.
- Stellen Sie sicher, daß die Schaltknöpfe sich in der «0» Stellung befinden wenn der Backofen nicht mehr benutzt wird.
- Dieser Backofen wurde je nach Ausführung als Einzelgerät oder als Kombinationsgerät mit Elektroplatte für den Anschluß an jeweils 1,2 oder 3 Phasen (oder Gruppen) an 230 V hergestellt. Der Anschluß an mehr Phasen ohne Nulleiter (400 v) führt zu Zerstörung des Ofens und der angeschlossenen Kochplatten.

Kindersicherheit

- Dieses Gerät ist für den Gebrauch seitens Erwachsenen bestimmt. Es ist gefährlich, wenn Sie es Kindern zum Gebrauch oder Spiel überlassen.
- Halten Sie Kinder fern, solange der Ofen in Betrieb ist. Auch nachdem Sie den Backofen ausgeschaltet haben, bleibt die Türe noch lange heiß.

Kundendienst

- Lassen Sie Überprüfungsarbeiten und/ oder Reparaturen vom Kundendienst des Herstellers oder von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst ausführen und verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät bei Funktionsstörungen oder Schäden selbst zu reparieren. Durch Reparaturen seitens ungeschulter Personen können Schäden oder Verletzungen hervorgerufen werden.

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Inhaltsverzeichnis

Gerätebeschreibung	4
Elektrischer Backofen	5
Erst-Installation	6
Elektronik-Uhr	7
Teleskopauszugschienen	11
Praktische Tipps	12
Back- und Brattabelle	14
Pflege und Wartung	15
Wass etwas falsch läuft	18
Technische Daten	19
Anweisungen für den Installateur	20
Elektroanschluss	20
Einbau-Anweisungen	22

Anleitung zur Gebrauchsanweisung

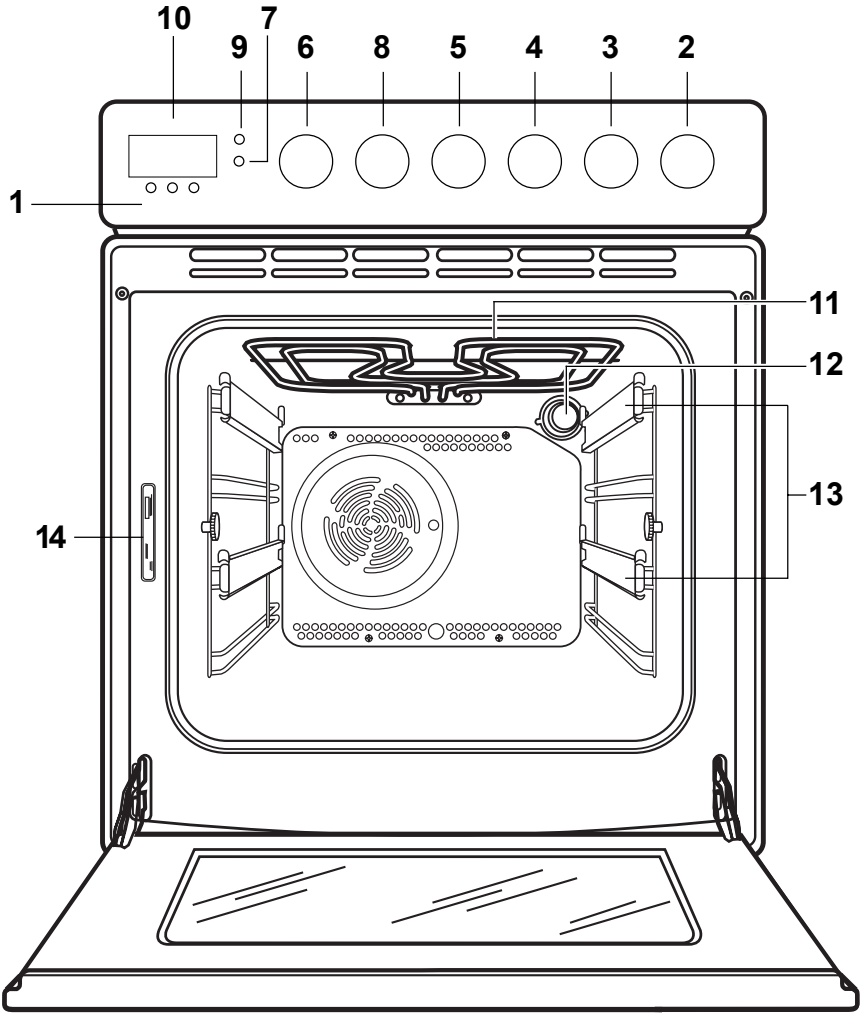
Sicherheitsanweisung

 Schritt-für-Schritt-Anweisung

Ratschläge

HERSTELLER:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
Viale Bologna, 298
47100 FORLI' (Italien)

Gerätebeschreibung



1. Bedienungsblende
2. Knebel für Kochstelle vorne rechts
3. Knebel für Kochstelle hinten rechts
4. Knebel für Kochstelle hinten links
5. Knebel für Kochstelle vorne links
6. Knebel für Temperaturregler (Thermostat)
7. Thermostat-Kontrollampe
8. Knebel für Backofen-Wähler
9. Betriebskontrollampe
10. Elektronik-Uhr
11. Grill
12. Backofen-Lampe
13. Teleskopauszugschienen
14. Typenschild

Elektrischer Backofen

Bedienungsknebel

Durch Drehen des Thermostat-Knebels (Abb. 2) kann die geeignetste Temperatur gewählt werden und durch Drehen des Wahlschalter-Knebels (Abb. 1) kann das geeignetste Heizsystem gewählt werden:

- Backofen-Innenbeleuchtung
- Ober- und Unterhitze eingeschaltet
- Heissluftbetrieb / Auftauen
- Grill

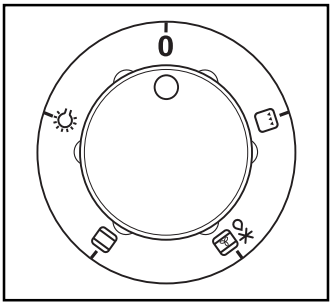


Abb. 1

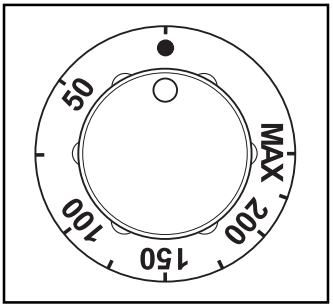


Abb. 2

Ober-/Unterhitze

1. Wahlschalter-Knebel auf drehen,
2. Dann Thermostat-Knebel auf die geeignete Temperatur einstellen.

Grill

1. Wahlschalter-Knebel auf drehen,
2. Dann Thermostat-Knebel auf die geeignete Temperatur einstellen.

Heißluft-Beheizung

1. Wahlschalter-Knebel auf drehen,
2. Dann Thermostat-Knebel auf die geeignete Temperatur einstellen.

Auftauen

1. Wahlschalter-Knebel auf drehen,
2. Dann Thermostat-Knebel auf die Position « ● » einstellen.

In dieser Schalterstellung lässt sich Tiefgefrorenes im kalten Luftstrom in kurzer Zeit schonend auftauen.

Thermostat-Kontrollampe (°C)

Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur im Backofen erreicht ist, und leuchtet jeweils beim Aufheizen wieder auf.

Betriebskontrollampe

Sie zeigt an, daß ein oder mehrere Heizkörper des Backofens bzw. die Kochmulde eingeschaltet sind.

Bedienungsknebel für Kochmulde

An der Schalterblende befinden sich die Schalt-Knebel für die vier Kochmulden-Heizelemente. Die Kochstellen werden mit einem 9-Takt-schalter geregelt (Abb. 3), wovon die folgenden Arbeitsstufen benutzt werden können:

0 = AUS
1 = Minimum
9 = Maximum

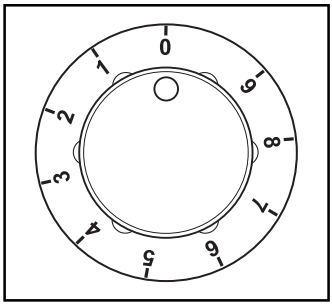


Abb. 3

Zweikreis - Zuschaltung (Abb. 4)
Das Zuschalten beider Heizkreise erfolgt durch das Drehen des Kochzonenknebels von Stufe 9 auf Position "⊙" (im Uhrzeigersinn); " Klick" ist hörbar. Beide Heizkreise sind jetzt gleichzeitig eingeschaltet. Anschließend wird die gewünschte Stufe eingestellt (Knebel gegen den Uhrzeigersinn drehen).

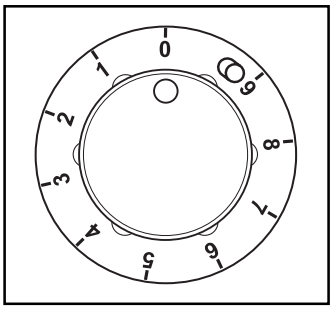


Abb. 4

Die Zubereitung von Speisen mit Öl oder Fett wie z.B. pommes frites, darf nicht ohne Aufsicht geschehen, da Öle und Fette bei Überhitzung leicht entflammen können.

Erst-Installation

☞ Nach der Installation des Backofens:

1. Stellen Sie die Uhrzeit ein (siehe Kapitel "Tageszeit einstellen").
2. Den Temperaturregler-Knopf auf "MAX" stellen.
3. Den Backofen-Funktionswähler auf die Funktion Ober- und Unterhitze stellen (⊟).
4. Den leeren Backofen einschalten für etwa 45 Minuten.
5. Dem Raum Frischluft zuführen (z.B. durch das Öffnen eines Fensters).

Während dieser Zeit kann ein unangenehmer Geruch auftreten. Dieser wird verursacht durch Rückstände von der Herstellung und ist **absolut** normal. Wenn diese Aktion durchgeführt ist, den Backofen abkühlen lassen, dann denselben mit einem weichen Tuch, eingeweicht in einer Spülmittellauge, innen reinigen.

Um die Backofentür zu öffnen, immer den Griff in der Mitte anpacken (Abb. 5).

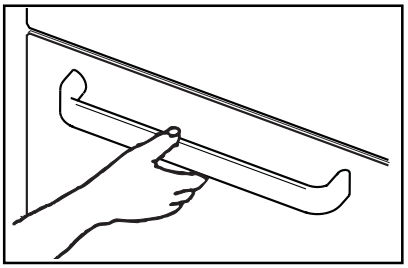
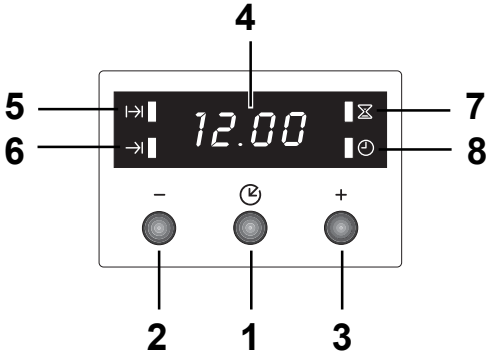


Abb. 5

Das Backofen-Zubehör vor dem ersten Garvorgang sorgfältig abwaschen.

Elektronik-Uhr



1. Taste Funktionsauswahl
2. Minus-Taste "–"
3. Plus-Taste "+"
4. Displayanzeige
5. Funktionsleuchte "Kochdauer" |→|
6. Funktionsleuchte "Ende" →|
7. Funktionsleuchte "Timer"
8. Funktionsleuchte "Tageszeit"

Der Backofen funktioniert nur mit eingestellter Tageszeit. Außerdem, kann der Backofen auch ohne Programmierung verwendet werden.

Tageszeit einstellen

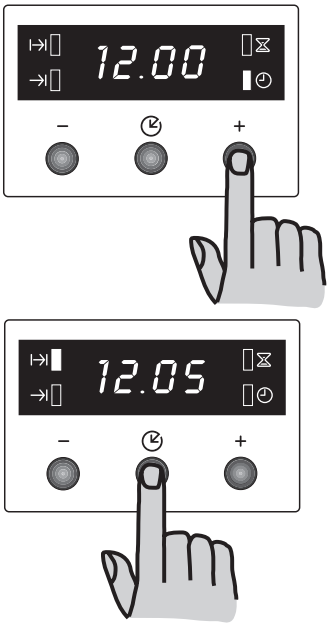
Nach dem elektrischen Anschluß oder einem Stromausfall blinkt die Funktionsleuchte "Tageszeit".

Tageszeit einstellen:

1. Mit den Tasten "+" oder "–" die aktuelle Tageszeit einstellen.
2. 5 Sekunden warten: das Gerät ist jetzt im Normalzustand (Betriebszustand). Die Tageszeit wird angezeigt und keine der Funktionsleuchten blinkt.

Tageszeit ändern:

1. Taste Auswahl so oft drücken bis die Funktionsleuchte "Tageszeit" blinkt. Zur Korrektur der Uhrzeit genauso vorgehen, wie oben beschrieben.
   Die Tageszeit kann nur verändert werden, wenn keine Automatikfunktion (z.B. Dauer |→| oder Ende →|) eingestellt ist.

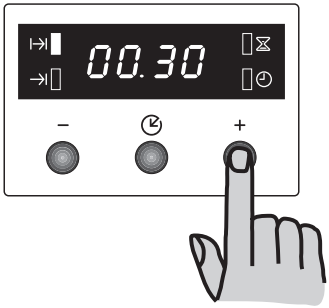


Funktion "Kochdauer" |→|

Mit der Funktion "Kochdauer" können Sie einstellen, wie lange der Backofen in Betrieb sein soll. Stellen Sie die Speise in den Backofen, wählen Sie die gewünschten Betriesart und Temperatur. Drücken Sie die Taste Auswahl so oft, bis die Funktionsleuchte "Dauer" |→| blinkt. Dann, verfahren Sie wie folgt:

Kochdauer einstellen:

1. mit den Tasten "+" oder "−" die gewünschte Kochdauer einstellen.
2. 5 Sekunden warten: die Funktionsleuchte "Dauer" |→| leuchtet und die gegenwärtige Uhrzeit wird wieder angezeit.
3. Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Funktionsleuchte, es ertönt ein Signalton und der Ofen schaltet sich selbsttätig aus. Funktions-wahlschalter und Thermostat-Knebel auf "Aus" stellen.
   Zum Abschalten des Signaltons eine beliebige Taste drücken. **Bitte beachten:** Mit dieser Operation schaltet sich der Ofen wieder ein. Deshalb, wenn die Kochzeit abgelaufen ist, stellen Sie immer Funktions-wahlschalter und Thermostat-Knebel auf "Aus".

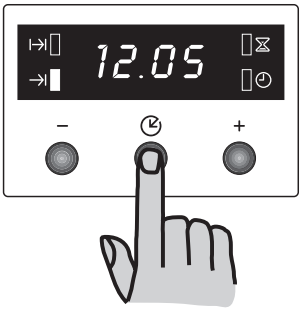


Kochdauer löschen:

1. Die Taste Auswahl ⏲ so oft drücken, bis die Funktionsleuchte "Dauer" |→| blinkt. Im Display wird die restliche Kochzeit angezeigt.
2. Taste "−" gedrückt halten, bis "0.00" im Display angezeigt wird. Nach 5 Sekunden wird die Tageszeit angezeigt und keine der Funktionsleuchten blinkt.

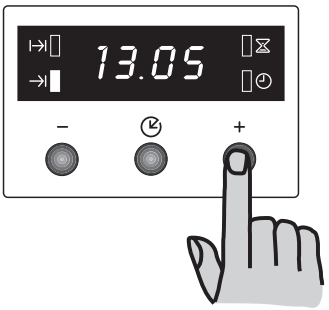
Funktion "Ende"→|

Mit der Funktion "Ende" schaltet sich der in Betrieb befindliche Backofen zu einem bestimmten Abschaltzeitpunkt selbsttätig aus. Stellen Sie die Speise in den Backofen, wählen Sie die gewünschten Betriesart und Temperatur. Drücken Sie die Taste Auswahl ⏲ so oft, bis die Funktionsleuchte "Ende" →| blinkt. Dann, verfahren Sie wie folgt:



Abschaltzeit einstellen:

1. mit den Tasten "+" oder "−" die gewünschte Abschaltzeit einstellen.
2. 5 Sekunden warten: die Funktionsleuchte "Ende" →| leuchtet und die gegenwärtige Uhrzeit wird wieder angezeit.
3. Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Funktionsleuchte, es ertönt ein Signalton und der Ofen schaltet sich selbsttätig aus. Funktions-wahlschalter und Thermostat-Knebel auf "Aus" stellen.
   Zum Abschalten des Signaltons eine beliebige Taste drücken. **Bitte beachten:** Mit dieser Operation schaltet sich der Ofen wieder ein. Deshalb, wenn die Kochzeit abgelaufen ist, stellen Sie immer Funktions-wahlschalter und Thermostat-Knebel auf "Aus".



Abschaltzeit löschen:

1. Die Taste Auswahl so oft drücken, bis die Funktionsleuchte "Ende" →| blinkt. Im Display wird die eingestellte Abschaltzeit angezeigt.
2. Taste "▬" gedrückt halten, bis die gegenwärtige Uhrzeit im Display angezeigt wird. Es ertönt ein kurzer Ton und keine der Funktionsleuchten blinkt.

"Dauer" |→| und "Ende" →| kombiniert

Die Funktionen "Dauer" und "Ende" können gleichzeitig verwerdet werden, wenn der Backofen zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.

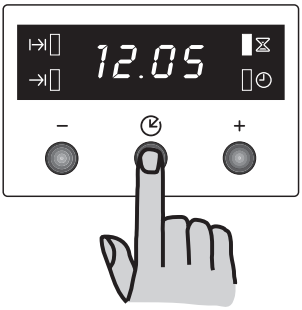
1. Mit der Funktion "Dauer" |→| (genauso vorgehen wie im entsprechenden Paragraph beschrieben) die gewünschte Kochdauer einstellen. Dann die Taste drücken: im Display wird die programmierte Zeit angezeigt.
2. Mit der Funktion "Ende" →| (genauso vorgehen wie im entsprechenden Paragraph beschrieben) die gewünschte Abschaltzeit einstellen.
   Die Funktionleuchten "Dauer" und "Ende" leuchten und im Display wird die Tageszeit angezeigt. Der Ofen schaltet sich automatich gemäß den eingestelleten Zeiten ein und aus.

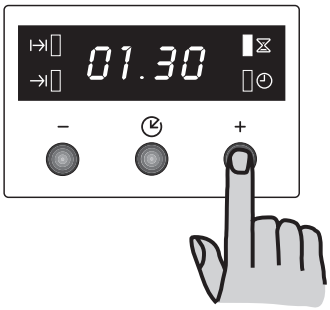
Funktion "Timer"

Der Timer arbeitet wie ein normaler Küchenwecker, bei dem nach Ablauf einer Kurzzeit ein Signalton ertönt. BITTE BEACHTEN: Der Timer hat keinen Einfluß auf den Backofenbetrieb.

Kurzzeit einstellen:

1. Taste Auswahl so oft drücken, bis die Funktionsleuchte "Timer" blinkt.
2. mit den Tasten "+" oder "▬" die gewünschte Kurzzeit einstellen (Max: 2 Stunden 30 Minuten).
3. 5 Sekunden warten: die Funktionsleuchte "Timer" leuchtet.
4. Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Funktionsleuchte und es ertönt ein Signalton. Zum Abschalten des Signaltons eine beliebige Taste drücken.





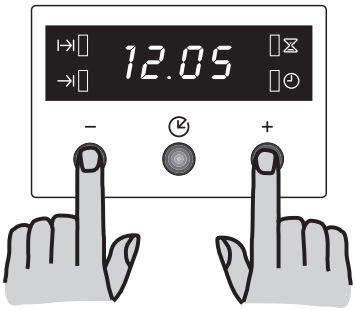
Kurzzeit löschen:

1. Taste Auswahl so oft drücken, bis die Funktionsleuchte "Timer" blinkt. Im Display wird die restliche Kurzzeit angezeigt.
2. Taste "–" gedrückt halten, bis "0.00" im Display angezeigt wird. Nach 5 Sekunden wird die Tageszeit angezeigt und keine der Funktionsleuchten blinkt.

Display ausschalten

1. Zwei oder drei Tasten 5 Sekunden gedrückt halten. Das Display schaltet sich aus.
2. Zum Einschalten des Displays eine beliebige Taste drücken.

Das Display kann nur ausgeschaltet werden, wenn keine Automatikfunktion eingestellt ist.



Teleskopauszugschienen

Achtung: Teleskopauszugschienen und sonstige Zubehörteile werden heiß! Topflappen o.ä. verwenden!

Der Backofen besitzt Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen auf 2 Ebenen.

1. Zum Einsetzen von Rost, Backblech oder Fett-pfanne zuerst die Teleskopauszugschienen einer Ebene herausziehen (Abb. 6).
2. Rost, Backblech oder Fettpfanne auf den herausgezogenen Schienen ablegen und von Hand ganz in den Backofen bis zum Anschlag einschieben (Abb. 7).

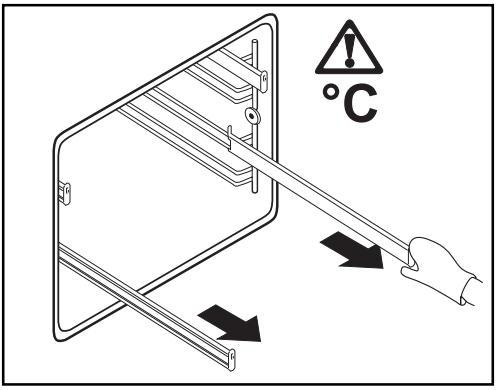


Abb. 6

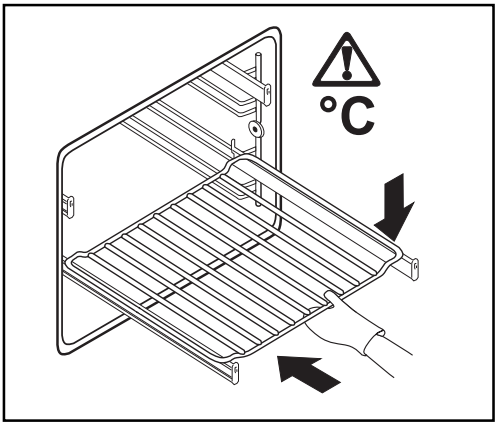


Abb. 7

Backofentüre immer erst schließen, wenn Teleskopauszugschienen vollständig eingeschoben sind.

Sicherheits-Thermostat

Um gefährliche Überhitzung zu vermeiden (durch unsachgemässen Gebrauch des Gerätes oder defekte Bestandteile), ist der Backofen mit einem Sicherheits-Thermostat ausgestattet, welcher die Stromversorgung unterbricht. Die Wiederinschaltung erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.
Sollte der Sicherheits-Thermostat aufgrund unsachgemässen Gebrauchs des Gerätes ansprechen, genügt es, nach der Abkühlung des Ofens, die Fehlerursache zu beseitigen; spricht dagegen der Thermostat wegen eines defekte Bauteiles an, so wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Praktische Tipps

Beim Garen die Backofentür immer geschlossen halten.

Dieser Ofen ist mit einem exklusiven Garsystem ausgestattet, das einen natürlichen Luftstrom erzeugt und die Kochdämpfe kontinuierlich in Umlauf bringt.
Das Garen der Speisen erfolgt somit in einer ständig feuchten Umgebung, welche die Speisen innen zart und außen knusprig gart. Die Garzeiten und der Energieverbrauch werden auf ein Mindestmaß verringert. Während des Garens wird Dampf erzeugt, der beim Öffnen der Tür austreten kann.
Das ist normal.
Beim Öffnen der Ofentür, während oder am Ende des Garens auf den Heißluftstrom achten, der aus dem Ofen austritt.

Ober- und Unterhitze

Hitze von oben und von unten. Es wird empfohlen die mittlere Einschiebeleiste zu benutzen. Sollte das Gericht mehr Wärme von oben oder von unten benötigen, sobenutzen Sie die oberen oder die unteren Einschiebeleisten.

Heißluft- und Gebäckbetrieb

Die Wärmeübertragung geschieht hierbei durch heisse Luft, die von dem Lüfterrad in der Backofenrückwand in Bewegung gesetzt wird (Zwangs-Konvektion). Damit verteilt sich die Wärme gleichmäßig und schnell im Backofen. Diese Funktion gibt Ihnen die Möglichkeit zum Braten oder Braten und Backen gleichzeitig auf mehreren Ebenen ohne Geschmacksänderung (Abb. 8).
Gebäckbetrieb eignet sich um Kuchen, Kleingebäck und Brötchen zu backen.

Beim Backen oder Garen in nur einer Etage wird empfohlen, zur besseren Beobachtung, die unteren Einschiebeleisten zu benützen. Heisslufbetrieb eignet sich auch besonders gut zum Sterilisieren und zum Dörren von Pilzen oder Obst.

Grillen

Alle Fleischarten eignen sich zum Grillen, Ausnahme machen lediglich Wildfleisch und Hackbraten.
Fleisch und Fisch werden vor dem Grillen mit Öl bestrichen.
Je flacher das Grillgut ist, um so näher am Grillstab grillen und umgekehrt. Der Rost kann mit Wölbung nach oben oder nach unten eingeschoben werden. Um eine gute Bräunung zu erzielen, wird der Rost in die 4. Einschiebeleiste, also dicht unter den Grill geschoben.
Mit etwas Wasser in der Fettpfanne wird die Reinigung erleichtert. Fettpfanne in die erste Einschiebeleiste von unten einschieben.
Bei jedem Back-, Brat- oder Grillvorgang muss die Backofentür geschlossen bleiben. Während des Backofenbetriebs bleibt die Backofenlampe eingeschaltet.

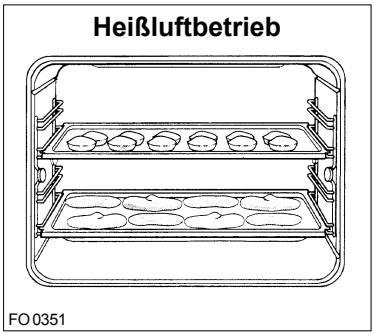


Abb. 8

Ratschläge

Zum Backen:
Backgut erfordert gewöhnlich eine mässige Temperatur (150-200°C) und daher ist ein Vorheizen des Backofens von ca. 10 Minuten notwendig.
Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.
Mürbeteig wird in der Springform oder auf dem Blech bis zu 2/3 der Backzeit gebacken und danach garniert, bevor er fertiggebakken wird. Diese weitere Backzeit ist abhängig von der Art und Menge der Garnitur. Rührteige müssen schwer vom Löffel reissen. Die Backzeit würde durch zuviel Flüssigkeit unnötig verlängert werden.
Werden zwei Backbleche mit Gebäck gleichzeitig in den Ofen eingeschoben, muss zwischen den Blechen eine Einschiebeleiste freigelassen werden (Abb. 8).
Werden zwei Backbleche mit Gebäck gleichzeitig in den Ofen eingeschoben, müssen die Bleche nach etwa 2/3 der Backzeit von oben nach unten getauscht und gedreht werden.

Zum Braten:
Nicht weniger als 1 kg Braten nehmen, kleinere Stücke könnten beim Braten austrokknen. Dunkles Fleisch, das aussen gut gegart, jedoch innen noch rosa bis rot bleiben soll, muss bei höherer Temperatur (200-220°C) gebraten werden.
Helles Fleisch, Geflügel, und Fisch erfordern dagegen eine niedrigere Temperatur (150-175°C). Die Sossenzutaten werden nur bei kurzer Garzeit gleich zu Beginn in die Bratenpfanne gegeben, andernfalls werden sie in der letzten halben Stunde zugegeben.
Ob das Fleisch gar ist, können Sie mit einem Löffel prüfen: lässt es sich nicht eindrücken, so ist es durchgebraten. Roastbeef und Filet, die innen rosa bleiben sollen, müssen bei höherer Temperatur in kürzerer Zeit gebraten werden.
Beim Garen von Fleischgerichten direkt auf dem Rost zum Auffangen des Saftes Fettpfanne in die Leiste unten einschieben.
Den Braten vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten stehen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausfliessen kann.
Um die Rauchbildung im Backofen zu vermindern, empfiehlt es sich, ein wenig Wasser in die Fettpfanne zu giessen. Um Kon-densbildung zu vermeiden, mehrmals Wasser zugeben. Die Teller können bis zum Servieren im Backofen bei Mindesttemperatur warmgehalten werden.

Vorsicht!
Den Backofen nicht mit Alufolie auslegen und kein Kochgeschirr, keine Fettpfanne oder Backblech auf den Boden stellen, da sonst das Backofenemail durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.

Garzeiten

Die Garzeiten können unterschiedlich sein, aufgrund der verschiedenen Zusammensetzung, Zutaten-und Flüssigkeitsmenge der einzelnen Speisen.
Merken Sie sich die Einstelldaten der ersten Koch-bzw. Bratvorgänge, um Erfahrung zu sammeln für die spätere Zubereitung gleicher Gerichte.
Aufgrund Ihrer eigenen Erfahrungen können Sie die angegebenen Werte individuell verändern.

Back- und Brattabelle

Ober- und Unterhitze sowie Heißluft

Gewicht (gr.)	ART DER SPEISE	Ober- und Unterhitze		Heißluft		Garzeit in minuten	NOTIZEN
		Ebene	temp. °C	Ebene	temp. °C		
	KUCHEN						
	Rührteig	1	170	2 (1u3)*	160	45-60	Kuchenform
	Mürbeteig	2	170	2 (1u3)*	160	20-30	Kuchenform
	Buttermilch-Käsekuchen	1	160	2	150	60-80	Kuchenform
	Apfelkuchen	1	180	2(1u3)*	170	40-60	Kuchenform
	Strudel	2	175	2	150	60-80	Kuchenform
	Marmeladentorte	2	175	2(1u3)*	160	30-40	Kuchenform
	Rührkuchen		175	2	160	45-60	Kuchenform
	Biskuitkuchen	1	175	2 (1u3)*	160	30-40	Kuchenform
	Stollen	1	170	1	160	40-60	Kuchenform
	Kastenkuchen	1	170	2	160	50-60	Kuchenform
	Kleine Kuchen	2	175	2 (1u3)*	160	25-35	in Backblech
	Biskuits	3	160	2 (1u3)*	150	20-30	in Backblech
	Baiser	2	100	2 (1u3)*	100	90-120	in Backblech
	Hefekleingebäck	2	190	2 (1u3)*	180	12-20	in Backblech
	Windbeutel/Eclairs	2	200	2 (1u3)*	190	15-25	in Backblech
	BROT UND PIZZA						
1000	Weißbrot	1	190	2	180	40-60	1-2 Stück
500	Roggenbrot	2	190	2	180	30-45	in Brotpfanne
500	Brötchen	2	200	2 (1u3)*	175	20-35	6-8Brötchen
250	Pizza	1	210	2 (1u3)*	190	15-30	
	FLANS						
	Pasta-Flan-	2	200	2(1u3)*	175	40-50	Kuchenform
	Gemüse-Flan	2	200	2(1u3)*	175	45-60	Kuchenform
	Quiches	2	200	2(1u3)*	180	35-45	Kuchenform
	Lasagne	2	180	2	160	45-60	Kuchenform
	Cannelloni	2	200	2	175	40-55	Kuchenform
	FLEISCH						
1000	Rind	2	190	2	175	50-70	auf dem Rost
1200	Schwein	2	180	2	175	100-130	auf dem Rost
1000	Kalb	2	190	2	175	90-120	auf dem Rost
1500	Roastbeef, rot	2	210	2	200	50-60	auf dem Rost
1500	Roastbeef, rosa	2	210	2	200	60-70	auf dem Rost
1500	Roastbeef, durch	2	210	2	200	70-80	auf dem Rost
2000	Schweineschulter	2	180	2	175	120-150	mit Schwarte
1200	Lamm	2	190	2	175	110-130	Bein
1000	Hähnchen	2	190	2	175	60-80	komplett
5000	Truthahn	2	180	2	160	210-240	komplett
1500	Ente	2	175	2	160	120-150	komplett
3000	Gans	2	175	2	160	150-200	komplett
1200	Hase	2	190	2	175	60-80	A-Stücke
1200	Schweinshaxen	2	180	2	160	100-120	2 Stücke
	Hackbraten	2	180	2	160	40-60	in Brotpfanne
	WILD						
1500	Hasenrücken	2	190	2	175	150-200	A-Stücke
800	Fasan	2	190	2	175	90-120	komplett
	FISCH						
1200	Bachforelle/Zahnbrassen	2	190	2(1u3)*	175	30-40	3-4 Fische
1500	Thunfisch/Lachs	2	190	2(1u3)*	175	25-35	4-6 Stücke

(*) Falls Sie gleichzeitig mehr als ein Gericht garen, empfehlen wir diese, auf den in Klammern angegebenen Ebenen abzustellen.

Herkömmliches Grillen (**)

ART DER SPEISE	Menge		Grill		Kochzeit in Minuten	
	Stücke	Gr.	Ebene 4 3 2 1	temp. °C	1 Seite	2 Seite
Rinderfiletsteaks	4	800	3	max	12-15	12-14
Rinderfilet	4	600	3	max	10-12	6-8
Grilwürste	8	—	3	max	8-10	4-6
Schweinenacksteaks	4	600	3	max	12-16	12-14
Hamburger	6	600	3	max	10-15	8-10
Hähnchenbrürste	4	400	3	max	12-15	12-14
Hähnchen, (in 2 Hälften)	2	1000	3	max	30-35	25-30
Spieße	4	—	3	max	10-15	10-12
Fischfilet (Seezunge)	4	400	3	max	12-14	10-12
Belegte Toastbrote	4-6	—	3	max	5-7	
Weißbrotscheiben	4-6	—	3	max	2-4	2-3

Die angegebenen Temperaturen sind Richtwerte. Vielleicht müssen die Temperaturen persönlichen Ansprüchen angepaßt werden.
Die Zeitangaben beinhalten kein Vorheizen. Wir empfehlen den Backofen circa 10 Minuten vorzuheizen, besonders zum Backen von Kuchen, Pizza und Brot.
(**)Zeitangaben beinhalten kein Vorheizen. Wir empfehlen den Backofen circa 5 Minuten vorzuheizen.

Pflege und Wartung

Vor dem Reinigen den Backofen ausschalten und abkühlen lassen. Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Wichtig: Vor jeder Reinigungsarbeit das Gerät unbe-dingt spannungslos machen.
Für eine lange Lebensdauer des Gerätes ist es nötig, regelmässig folgende Reinigungsarbeiten vorzunehmen:

- Durchführung nur bei abgekühltem Backofen.
- Die emaillierten Teile mit Seifenlauge reinigen.
- Keine Scheuermittel verwenden.
- Edelstahlteile und Glasscheiben mit einem weichen Tuch trockenreiben.
- Bei hartnäckigen Flecken handelsübliche Reinigungsmittel für Edelstahl oder warmen Essig benutzen.

Die Emaillierung des Backofens ist äusserst haltbar und weitgehenst unempfindlich. Die Einwirkung von heissen Fruchtsäuren (Zitronen, Pflaumen oder ähnliches) können jedoch auf der Emailoberfläche belibende, matte und rauhe Flecken hinterlassen. Solche Flecken in der Hochglanzoberfläche der Emaille beeinträchtigen die Funktion des Backofens jedoch nicht. Reinigen Sie den Backofen grundsätzlich nach jedem Gebrauch. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen. Ein weiteres Einbrennen wird damit vermieden.

Geräte in Edelstahl oder Aluminium
Wir empfehlen, die Backofentür nur mit einem nassen Schwamm zu reinigen und hinterher mit einem weichen Tuch zu trocknen. Verwenden Sie keine scheuernde Gegenstände, Säure oder Scheuermittel, da diese die Oberfläche schädigen können. Reinigen Sie die Blende mit der gleichen Sorgfalt.

Reinigung der Backofentür

Um die Backofentür besser reinigen zu können, empfehlen wir, diese regelmäßig abzunehmen.

☞ Gehen Sie dabei wie folgt vor:

1) öffnen Sie die Tür vollständig;
2) drehen Sie die Hebel, welche sich an der Scharnieren befinden (Abb. 9 - Abb. 10) und drehen Sie sie vollständig in Richtung Tür;
3) schließen Sie die Tür, bis sie die Hebel berührt und drücken Sie zuletzt die Tür so, als ob Sie sie schließen vollten und ziehen Sie sie dabei nach außen weg (Abb. 11);
4) legen Sie die Tür auf eine waagrechte Fläche.

Nach der Reinigung die Tür wird in umgekehrter Reihenfolge der Schritte wieder eingesetzt.
Die Tür sitzt richtig, wenn die Hebel perfekt in die Scharniere passen.

Austausch der Backofenlampe

Das Gerät spannungslos machen, die Glaskappe abschrauben (Abb. 12), defekte Glühlampe austauschen.
Glühlampe: 25 W, 230 V, 50 Hz, (300°C), E14.
Glaskappe wieder anschrauben und Gerät wieder anschliessen.

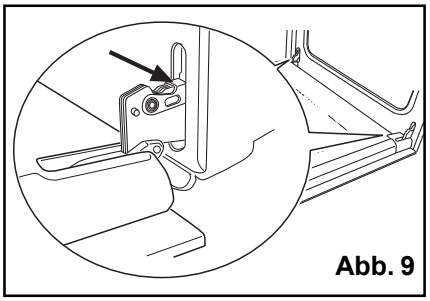


Abb. 9

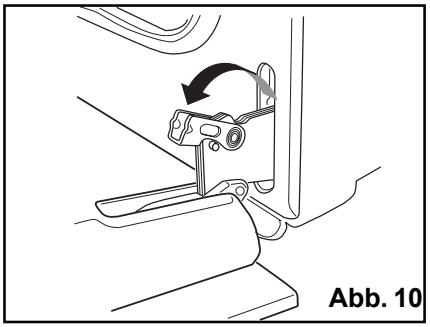


Abb. 10

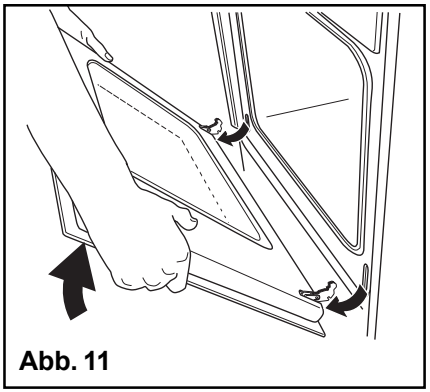


Abb. 11

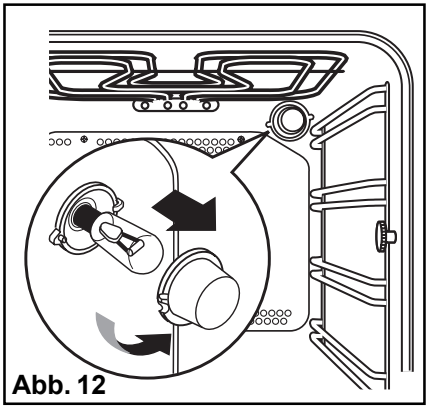


Abb. 12

Teleskopauszugschienen

Zum Reinigen können die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen komplett abgenommen werden.

Entnahme

1. Auf der einen Backofenseite das Einhängegitter festhalten und die Rändelmutter vorne herausschrauben (Abb. 13).
2. Das Einhängegitter hinten anheben, um es auszuhängen (Abb. 14).
3. Ebenso mit dem Einhängegitter auf der anderen Backofenseite verfahren.

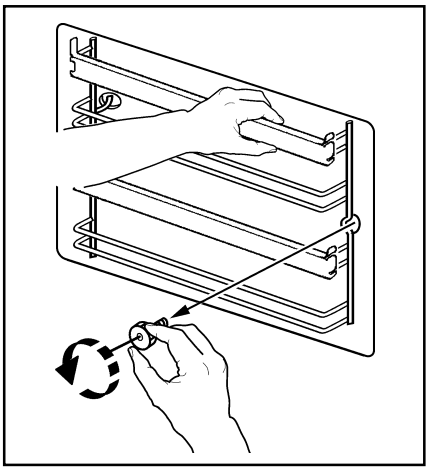


Abb. 13

Reinigung

Die beiden Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen nur mit handelsüblichen Reinigungsmittel außen reinigen.

Wichtig: Die Teleskopauszugschienen dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden!
Achtung, die Rollen dürfen nicht eingefettet werden!

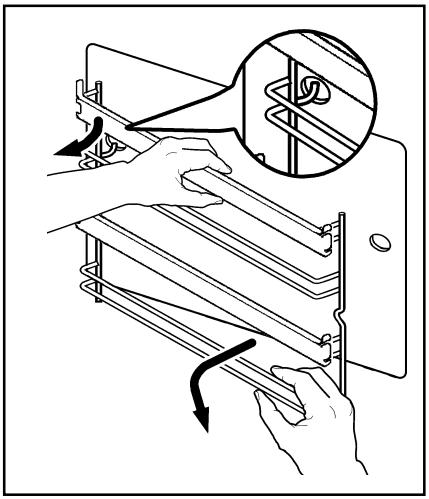


Abb. 14

Einsetzen

Nach der Reinigung die trocknen Einhängegitter zuerst hinten mit dem Hacken in das Loch einsetzen, dann vorne mit der Rändelmutter befestigen.

Wenn etwas falsch läuft

Wenn das Gerät nicht richtig arbeitet, bitte vor Anforderung des Electrolux Service-Centers folgendes überprüfen:

PROBLEM	LÖSUNG
■ Der Backofen schaltet nicht ein.	◆Prüfen, ob der Backofen auf manueller Betrieb steht und die Schalterknebel auf einer Funktion und einer Temperatur stehen. *oder* ◆Prüfen, ob das Gerät ordentlich angeschlossen ist und der Steckdosen-Schalter oder die Netzstrom-zufuhr zum Backofen auf EIN stehen. *oder* ◆Stellen Sie die Uhrzeit ein (siehe Kapitel "Tageszeit einstellen").
■ Die Backofen-Temperaturlampe brennt nicht.	◆Den Temperaturwähler auf eine Temperatur stellen. *oder* ◆Den Backofen-Funktionsschalter auf eine Funktion stellen.
■ Die Backofen-Glühlampe brennt nicht.	◆Den Backofen-Funktionsschalter auf eine Funktion stellen. *oder* ◆Eine neue Backofen-Glühbirne kaufen, ggf. beim Electrolux Service-Center anfordern und gemäß der Anweisung auf dieser Gebrauchsanweisung, montieren.
■ Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell.	◆Ziehen Sie den Inhalt dieser Anweisung zu Rate, besonders das Kapitel „Ratschläge zum Backofen-Gebrauch“.
■ Dampf und Kondenswasser setzen sich auf den Speisen und in der Backofenmuffel ab.	◆Wenn der Garvorgang beendet ist, die Gerichte nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen stehenlassen.

Technische Daten

Einbaunische

Höhe	mm 600
Breite	mm 560
Tiefe	mm 550

Backofen

Höhe	mm 335
Breite	mm 395
Tiefe	mm 400
Nutzinhalt	53 l

Heizleistung (W)

Backofen-Lampe	25 W
Unterhitze	1000 W
Oberhitze	800 W
Infrarot-Grill	1650 W
Lüfterrad	30 W
Gesamtanschlusswert	1860 W
Betriebsspannung (50 Hz)	230V/400V 3N

CE Dieses Gerät entspricht den folgenden **EWG-Richtlinien**:

- **73/23 - 90/683** (Niederspannungsrichtlinie);
- **89/336** (EMC Richtlinie);
- **93/68** (algemeine Richtlinie); und weitere Änderungen.

Das Gerät kann mit folgenden Einbau-Kochmulden bzw. Glaskeramik-Einbau-Kochfeldern kombiniert werden:

- **Glaskeramik-Kochmulde Typen: ZK 661**
  Gesamtanschlußwert kW 7,6
  Betriebsspannung (50 Hz) 230 V

Nennheizleistung

- Backofen + Glaskeramik-Kochmulde 9,46 kW

Anweisungen für den Installateur

Einbau und Installation sind streng unter Beachtung der bestehenden Vorschriften durchzuführen. Jegliche Eingriffe müssen bei ausgeschaltetem Gerät vorgenommen werden. Eingriff duerfen nur von anerkannten Fachleuten durchgefuehrt werden.

Elektroanschluss

Vor dem Anschluss bitte folgendes beachten:

- Die Sicherung und die Hausinstallation müssen auf die max. Belastung des Gerätes ausgelegt sein (siehe Typenschild).
- Die Hausinstallation muss mit einem vorschriftsmässigen und den geltenden Vorschriften entsprechenden Erdanschluss ausgestattet sein.
- Die Steckdose oder der mehrpolige Ausschalter müssen auch nach erfolgter Instal-lation des Gerätes einfach zu erreichen sein.

Das Gerät wird ohne Netzkabel ausgeliefert, da je nach vorhandener Versorgungsart, ein Anschlusskabel mit normgerechtem Stecker erforderlich ist, welcher auf die auf dem Typenschild angegebene Belastung ausgelegt sein muss. Den Stecker in eine vorschriftsmässige Steckdose stecken.

Als Anschlußleitungen sind, unter Berücksichtigung des jeweils erforderlichen Nennquerschnittes, folgende Typen geeignet:

H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.

Wird der Anschluss ohne Stecker vorgenommen, oder ist dieser nicht zugänglich muss zwischen Gerät und Netzleitung ein mehrpoliger Ausschalter (z.B. Sicherungen, LS-Schalter) mit Mindestabstand zwischen den Kontakten von 3 mm angebracht werden. Der Schalter darf den Schutzleiter an keinem Punkt unterbrechen. Der Gelb-grüne Schutzleiter sollte 2-3 cm länger als alle anderen Kabel sein.

Das Anschlusskabel muss jedenfalls so ausgelegt sein, dass es an keiner Stelle 50°C (über der Raumtemperatur) erreicht.

Nach erfolgtem Anschluss müssen die Heizelemente geprüft werden, indem sie ca. 3 Minuten lang in Betrieb gesetzt werden.

Anschluß der Klemmleiste

Das Gerät ist mit einer leicht zugäanglichen 6-poligen Klemmleiste ausgestattet, deren Brücken bereits für den Betrieb bei 400 V mit Nulleiter vorgesehen sind (Abb. 15).
Im Falle von verschiedener Neztpannung müßen die Brücken der Klemmleiste entsprechend dem Schema Abb. 16 umgelegt werden. Der Schutzleiter kommt an die Klemme ⏚. Kabel nach dem Anschluß an die Klemmleiste mit Zugentlastung befestigen.

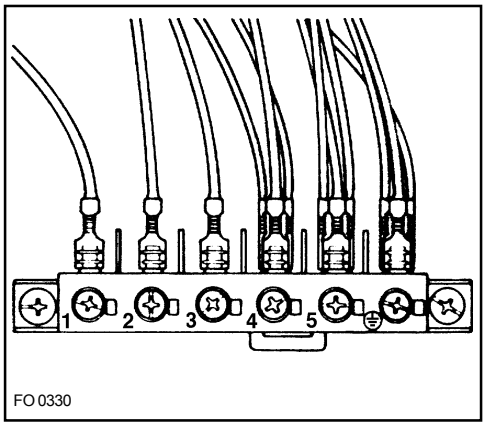


Abb. 15

Elektrische Verbindung mit der Kochmulde

Achtung - Montageanleitung für Kochmulde, Einbauherd oder Schaltkasten beachten!

Dieses Gerät kann mit den im Kapitel "Technischen Daten" angegebenen Kochmulde-Modellen angeschlossen werden. Die Steckdose für die Verbindung der Koch-mulde befindet sich auf dem Herd-Gehäuse. Aus der Einbaukochmulde sind die Verbin-dungskabel der Heizelemente und das Schutz-leiterkabel herausgeführt; diese Kabel sind mit Steckanschluß versehen. Stecker und Verbindungskabel in die entsprechende Steckdose des Herdes stecken. Die Möglichkeit einer falschen Verbindung ist somit ausgeschlossen.

Die Erzeugerfirma lehnt jede Haftung ab, falls die Sicherheitsmassnahmen nicht beachtet werden.

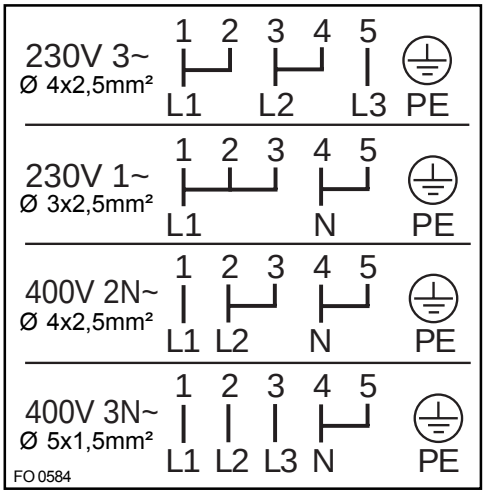


Abb. 16

Einbau-Anweisungen

Zur einwandfreien Funktion des eingebauten Gerätes muss das Einbaumöbel bzw. die Einbaunische passende Abmessungen haben.
Gemäss den bestehenden Vorschriften müssen alle Teile, die den Berührungsschutz spannungsführender und betriebsisolierter Teile gewährleisten, so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug abgenommen werden können.
Hierzu gehört auch die Befestigung eventueller Abschluss-Seiten am Anfang oder Ende einer Anbaulinie.
Der Berührungsschutz muss auf jeden Fall durch den Einbau sichergestellt sein.

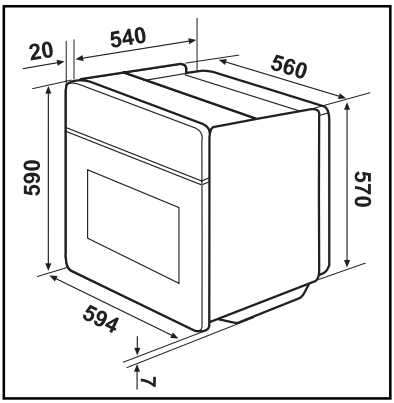


Abb. 17

Das Gerät mit seiner Rückseite bzw, mit einer Seitenwand an höhere Küchenmöbel, Geräte bzw. Wände angestellt werden kann. An die andere Seitenwand dürfen jedoch nur andere Geräte oder Möbel mit gleicher Höhe wie das Gerät angestellt werden.

Backofenmasse (Abb. 17)

Unterbau

Die Einbaunische muss die in Abb. 18 angegeben Abmessungen haben.

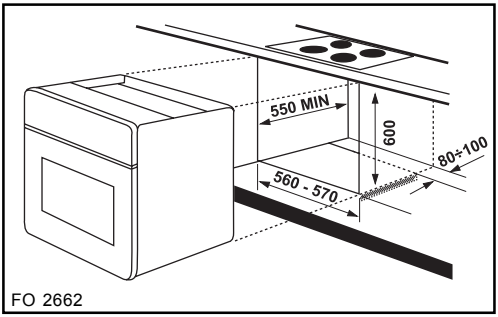


Abb. 18

Befestigung im Möbel

Bevor das Gerät in die Nische eingeschoben wird, muss die Kochmulde angeschlossen werden (siehe betreffenden Paragraph).

- Herdtür öffnen und den Herd mittels der vier Holzschrauben, welche genau in die vorgesehenen Rahmenlöcher passen, am Möbel befestigen (Abb. 19).

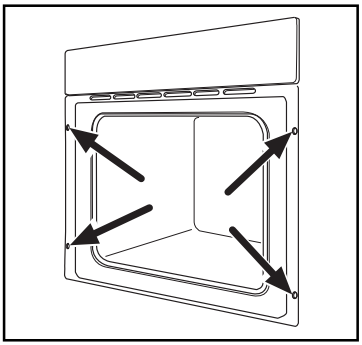


Abb. 19

-	ES	DA	DE	EL	EN	FR	IT	NL	PT	SV	FI	
1	Fabricante	Mærke	Hersteller	Προμηθευτής	Manufacturer	Fabricant	Costruttore	Fabrikant	Fabricante	Leverantör	Tavarantoimittaja	ZANUSSI
2	Modelo	Model	Modell	Μοντέλο	Model	Modèle	Modello	Model	Modelo	Modell	Malli	ZHM738
3 ●	Clase de eficiencia energética	Relativt energiforbrug	Energieeffizienzklasse	Τάξη ενεργειακής απόδοσης	Energy efficiency class	Classement selon son efficacité énergétique	Classe di efficienza energetica	Energie-efficiëntieklasse	Classe de eficiência energética	Energieffektivitetsklass	Energiatehokkuusluokka	A
4	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	
5	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	
	Consumo de energía Función de calentamiento:	Energiforbrug Opvarmnings-funktion:	Energieverbrauch Beheizung:	Κατανάλωση ενέργειας Λειτουργία θέρμανσης	Energy consumption Heating function:	Consommation d'énergie Fonction chauffage:	Consumo di energia Funzione di riscaldamento:	Energieverbruik Verhittings-functie:	Consumo de energia Função de aquecimento:	Energiförbrukning Värmnings-funktion:	Energian-kulutus Kuumennusta pa:	
6	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	0,79 kWh
7	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	0,78 kWh
8	- Vapor	- Damp	- Dampf	- Ατμοσ	- Steam	- Vapeur	- Vapore	- Stoom	- Vapor	- Anga	- Höyry	
9	Volumen neto (litros)	Netto-volumen (liter)	Netto-volumen (Liter)	Ωφέλιμος όγκος (λίτρα)	Usable volume (litres)	Volume utile (litres)	Volume utile (litri)	Netto volume (liter)	Volume útil Litros	Användbar volym (liter)	Käyttötilavuus (litraa)	53,0
●● ●●● ●●●●	Tipo: - Pequeño - Medio - Grande	Type: - Lille - Mellemstort - Stort	Typ: - Klein - Mittel - Groß	Τύπος: - Μικρός - Μεσαίος - Μεγάλος	Size: - Small - Medium - Large	Type: - Faible volume - Volume moyen - Grand volume	Tipo: - Piccolo - Medio - Grande	Type: - Klein - Middelgroot - Groot	Tipo - pequeno - médio - grande	Storlek: - Liten - Medelstor - Stor	Koko: - Pieni - Keskikokoinen - Suuri	
	Tiempo de cocción con carga normal:	Tilberedningstid ved standardbelastning:	Kochzeit bei Standard-beladung:	Χρόνος για ψήσιμο τυποποιημένου φορτίου:	Time to cook standard load:	Temps de cuisson en charge normale:	Tempo necessario per cottura carico normale:	Bereidings-tijd bij standaardbelasting:	Tempo de cozedura da carga-padrão:	Tillagningstid för en standardlast:	Paistoaika vakiokuormalla:	
10	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	43 min.
11	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	41 min.
12	Superficie de la placa de cocción de mayor tamaño	Arealet af den største bageplade	Größe des größten Backblechs	Η μεγαλύτερη επιφάνεια ψησίματος εκφραζόμενη	The area of the largest baking sheet	Aire de la surface de la plus grande plaque pour patisserie	Superficie del piano di cottura più grande	Oppervlakte van de grootste bakplaat	Área da superfície da maior placa de pastelaria	Ytan för den största bakplåten	Suurimman leivinpellin ala	1130 cm²
13	Ruido [dB (A) re 1 pW]	Lydeffekt-niveau dB (A) (Støj)	Geräusch (dB (A) re 1 pW)	Ξόρυβος [dB (A) ανά 1 pW]	Noise (dB (A) re 1 pW)	Bruit [dB (A) re 1 pW]	Rumore [dB (A) re 1 pW]	Geluidsni-veau dB (A) re 1 pW	Nível de ruído dB (A) re 1 pW	Bullernivå dB (A)	Ääni (dB (A) re 1 pW)	

● Más eficiente / Lavt forbrug / Niedriger Verbrauch / Πιο αποδοτικό / More efficient / Économe — Bassi consumi / Efficiënt / Mais eficiente / Låg förbrukning / Vähän kuluttava

A B C D E F G

Menos eficiente / Højt forbrug / Hoher Verbrauch / Λιότερο αποδοτικό / Less efficient / Peu économe — Alti consumi / Inefficiënt / Menos eficiente / Hög förbrukning / Paljon kuluttava

●● 12 l ≤Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus < 35 l

●●● 35 l ≤Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus < 65 l

●●●● 65 l ≤Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus

2002/40/EC

From the Electrolux Group. *The world's No.1 choice.*

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.

35688-0301 09/04